

<b>MONTAG</b>	MENÜ 1	<b>KICHERERBSEN- GEMÜSE Eintopf</b> Luger Brot + Dessert	ALLERGENE <b>ACFGLNO</b>
	MENÜ 2	<b>LÄNDLE SCHWEINEBRATEN</b> Semmelknödel + Ländle Sauerkraut	ALLERGENE <b>GLMO</b>
<b>DIENSTAG</b>	MENÜ 1	<b>RISOTTO VON DER ROLLGERSTE</b> Karotten- Sellerie Salat + Bergkäse + Dessert	ALLERGENE <b>AGLO</b>
	MENÜ 2	<b>LÄNDLE BIO RINDSRAGOUT</b> fruchtige Currysauce + Reisring + Erbsen	ALLERGENE <b>FGLNO</b>
	<b>VEGAN</b>	<b>OFFENE LASAGNE VON DER MELANZANE</b> Tomatensauce + Blattspinat	ALLERGENE <b>ALO</b>
<b>MITTWOCH</b>	MENÜ 1	<b>KAROTTEN- MAIS LAIBCHEN</b> Salatgarnitur + Topfen Dip + Dessert	ALLERGENE <b>ACGLO</b>
	MENÜ 2	<b>LÄNDLE SCHWEINESTEAK</b> Speck- Zwiebelsauce + Mandelbällchen + Bohngemüse	ALLERGENE <b>ACGHLO</b>
	<b>VEGAN</b>	<b>WEISSWEINRISOTTO</b> Fenchel- Orangen Salat + Gartenkresse	ALLERGENE <b>LO</b>
<b>DONNERSTAG</b>	MENÜ 1	<b>SPAGHETTI NAPOLI</b> Tomatensauce + Parmesan + Dessert	ALLERGENE <b>ACGLO</b>
	MENÜ 2	<b>GULASCH VOM LÄNDLE BIO RIND</b> Butterspätzle + gem. Salat	ALLERGENE <b>ACGLO</b>
<b>FREITAG</b>	MENÜ 1	<b>GEBACKENE KÄSE- GOUDA ECKEN</b> Salatgarnitur + Preiselbeeren + Dessert	ALLERGENE <b>ACGLOP</b>
	MENÜ 2	<b>WIENER SCHNITZEL VOM LÄNDLE SCHWEIN</b> Pommes frites + gem. Salat + Zitrone	ALLERGENE <b>ACGLO</b>

MENÜ 1 + 1 STK. OBST: EUR 9,40/FHV EUR 7,90 | MENÜ 2 + SUPPE: EUR 9,90/FHV EUR 7,90

VEGAN + 1 STK OBST: EUR 9,50/FHV EUR 7,90

TAGESHIT: EUR 12,90

STUDYTELLER – JEDEN TAG WECHSELND: EUR 6,40/FHV EUR 5,90

**ÖFFNUNGSZEITEN FH MENSA:** Montag bis Freitag 10:00 – 13:30 Uhr | Mittagstisch 11:00 – 13:30 Uhr

#### LEGENDE DER ALLERGENE

<b>A</b> Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>H</b> Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>B</b> Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>L</b> Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>C</b> Eier und Geflügel daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>M</b> Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>D</b> Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)	<b>N</b> Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>E</b> Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>O</b> Schwefeldioxid und Sulfite
<b>F</b> Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>P</b> Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>G</b> Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)	<b>R</b> Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.

Informationen über Allergene erhalten Sie bei unseren geschulten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern im Restaurant.

#### HERKUNFTSANGABE

Rind: 100% AT / Schwein: 100% AT / Kalb: 100% AT / Geflügel: 100% EU / Wild: 100% AT / Milch: 100% AT / Milchprodukte: 100% EU / Eier: 100% AT